Ta temporada di Shimaruco



ORANJESTAD (AAN) --- Segun comunicado di prensa di Sta. Rosa, ken no ta corda nan infancia canando den mondi y piki poco Shimaruco ? Hopi ta corda esaki como nan fruta di infancia. Den dado caso mayoria biaha nan ta come berde mes. Imaginabo ora cu e ta ful cora y bon "hecho" nan tabata plunder ful e mata. Sigur antes tabta tin hopi di e matanan di Shimaruco planta den cunuco.

Awendia esaki no ta asina popular mas. Pabo por haya un mata di Shimaruco den mondi ta hopi dificil. Varios di nos mondinan aki a wordo destina pa construi vivienda.

Un mata di Shimaruco no ta un mata cu ta crece mucho grandi. Nan ta matanan cu ta keda relativamente cortico y tin biaha nan ta yega te cu 2 pa 3 mester di haltura. Un mata cu ta originalmente for di Yucatan, Mexico. E fruta ta cora manera rondo. Ta contene hopi vitamina C y antioxidante. Tin biaha poco zuur te cu hopi zuur. Despues di yobida e ta un di e matanan cu masha liher mes ta haya fruta.

Manera semper cu tin matanan di Shimaruco den vecindario y cu nan ta cuminsa floria y duna fruta bo ta cuminsa haya molester di "lembelembe" cu ta hopi fastioso. Tin biaha esaki ta bai te den auto y bo ta miranan na e glasnan parti paden.

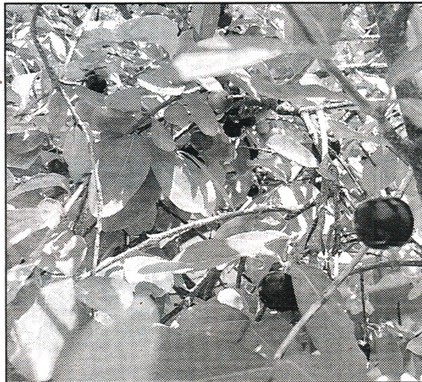
Cabrito tambe ta gsuta come e mata aki. Un mata cu ta wanta hopi secura. Durante di e periodo aki tambe e mata ta keda sin blachi. E ta mustra manera seco y tin ora manera morto, pero na momento cu poco awa yobe mesora eta cuminda haya flor. Su flornan ta chikto di color roos pa cu tin biaha ta mustra manera color biña.

E fruta mes ta for di comienso berde chikito y segun cu e ta crece e color ta cambia bira cora y cla pa come. Cabrito tambe ta gusta e mata aki hopi pa na para y come.

Na Aruba ainda nan ta traha dushi di Shimaruco. Esaki nan ta wordo traha cu suco y algun otro ingredient y et a keda masha autentico di Aruba. Recientemente sr. Vicente Kock tambe ta traha biña di Shimaruco di Aruba. Tin biaha e ta combina esaki cu Cashu y asina traha e Biña di e dos combinacionan aki. Algo masha particular cu sr. Vicente Kock ta produci. Turistanan cu ta bishit'e ta keda masha encanta di saborea un bon Biña traha localmente.

E mata di Shimaruco ta obtenibel aki na Santa Rosa. Si bo ta desea di tin un mata asina den bo hofi pasa busca esun di bo.







Diario . - (diahuebs 27 juli 2017) ; p. 26